



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## TAHİNLİ ÇÖREK

Hamuru için:

4 bardak un (elenmiş)

1 fincan zeytinyağı

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı şeker

1 bardak süt

Tuz, su

Tahinli karışım için:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı tahin

Hamurun Üzerine:

Yumurta, susam ve çörekotu

Maya ılık süt ile ezilir. Biraz ılık su eklenerek karıştırılır. Elenmiş unun ortası açılır. Bir fincan zeytinyağı ve hazırlanan mayayı içine döküp, tuz, seker ve su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, bir beze sarılır, mayalanmaya bırakılır. Zeytinyağı ile tahin bir yere katılır ve çatalla iyice karıştırılır. Kabaran hamurdan parti parti 12'şer adet yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezelerin kurumaması için her tarafı yağlanır. Bezelerin üç tanesi alınır. Her biri merdane ile 2 milimetreye kadar inceltilir. Açılan ilk bezenin üzerine tahinli karışımından sürülür, açılmış ikinci beze de üzerine konur. Onun da üzerine tahinli yağdan sürülür. İnceltileen üçüncü beze de ikincinin üzerine kapatılır. Hamurun kenarları elle çeke çeke inceltilir. Açılan bu hamur üzerine tahinli yağ sürülür. Bıçakla ortasından kesilir, rulo halinde tek tek sarılır ve spiral şekil verilir. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir ve böylece bütün hamur tamamlanır. Hamurların üzerine yumurta, susam ve çörekotu sürülür. Kabarmaları için tepside yarım saat kadar bekletilir. Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırına verilir.

